

## ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ТОПІНАМБУРА

Мандзій М.В., 21 ХТ

Керівник Сердюк М.Є., д.т.н., проф.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені  
Дмитра Моторного*

**Анотація – проаналізована можливість виготовлення цукатів із топінамбура. Запропонована схема технологічного процесу виробництва.**

Топінамбур (земляна груша) є бульбовою рослиною сімейства складноцвітих (Compositae) і належить до роду Helianthus. Коренеплоди топінамбура містять клітковину, органічні кислоти, пектин, білки, жири, вуглеводи, незамінні амінокислоти, в їх складі більше заліза, ніж в будь-яких інших коренеплодах, багато кремнію, калію, кальцію, магнію, фтору, хрому, а також вітамінів групи В ( особливо багато В1, В2, В6, СС, РР і А).

Однак найціннішим для людини є що міститься в топінамбурі інулін – природний аналог інсуліну, що робить його практично незамінним продуктом харчування для діабетиків. Інулін як запасний полісахарид міститься в бульбах топінамбура (в 50 окремих сортах до 18 % в перерахунку на сухі речовини).

Інулін, що міститься в топінамбурі приносить велику користь людям, що страждають на цукровий діабет: він знижує рівень цукру в крові, а також тиск, підвищує рівень гемоглобіну. Цінною властивістю інуліну вважається його здатність розщеплюватися в організмі людини з утворенням фруктози, яка солодша за цукор, однак менш калорійна, а головне, під час засвоєння організмом не стимулює секрецію інсуліну і не призводить до зносу підшлункової залози.

Цукати - це фрукти, ягоди або овочі, зварені в концентрованому цукровому сиропі, потім відокремлені від нього і трохи підсушені. На думку дієтологів, цукати є чудовою альтернативою для заміни цукерок і багатьох інших солодошів. Людям, що страждають на цукровий діабет корисно вживати цукати з топінамбура. Це корисно та покращує їх здоров'я. Можна вважати що, цукати з топінамбура для діабетиків є аналогом солодошів.

Метою наших подальших наукових досліджень буде вдосконалення технології виготовлення цукатів із топінамбура шляхом розробки технологічних режимів попередньої обробки та визначення розмірів шматочків сировини.

Цукати з топінамбуру будуть виготовлятися за принциповою

технологічною схемою, яка наведена на рисунку 1.

У готовій продукції будуть визначенні фізико-хімічні, органолептичні показники, охарактеризовані функціональні властивості та харчова цінність. Результати досліджень будуть наведені в подальших публікаціях.

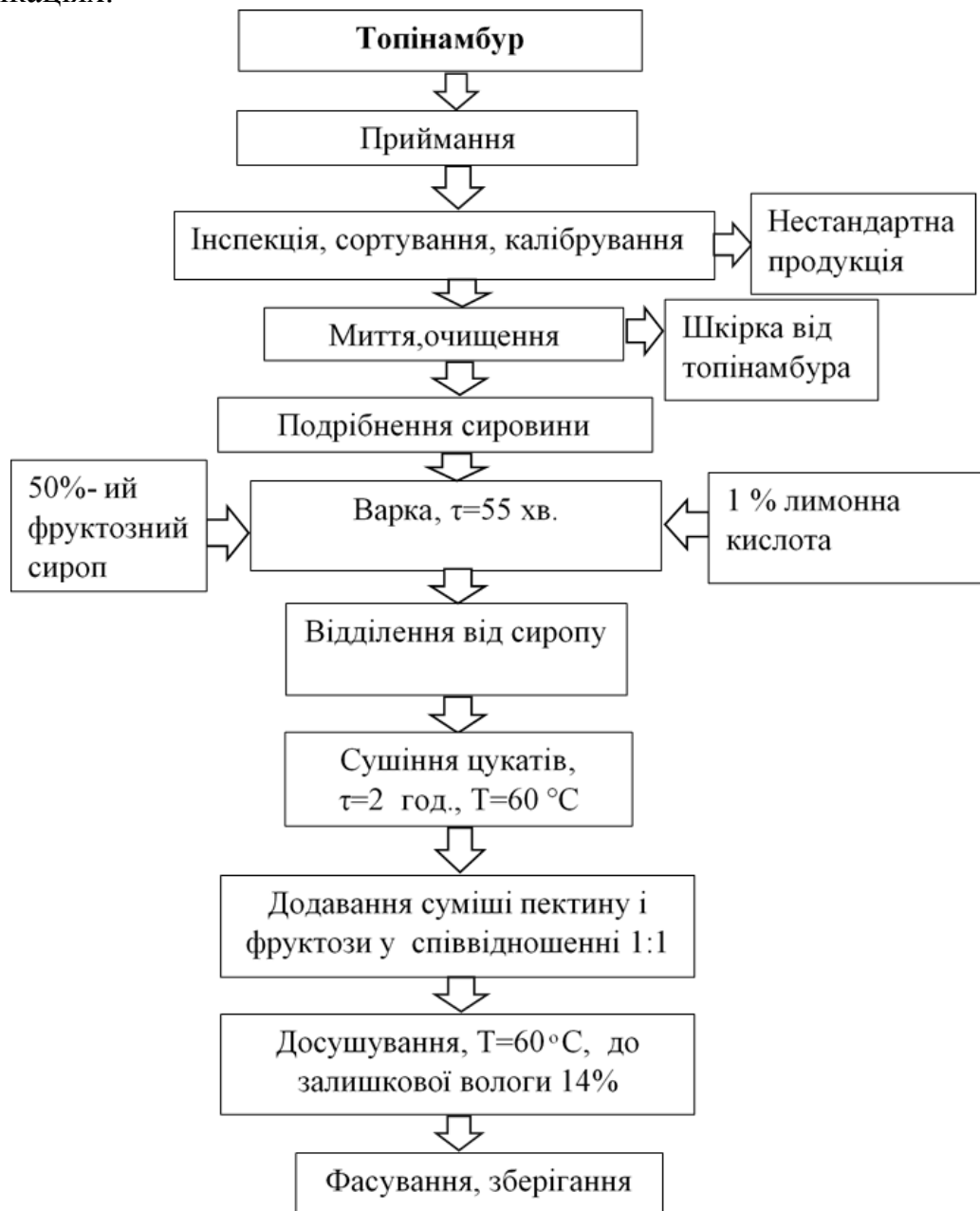


Рисунок 1 – Технологічна схема виробництва цукатів із топінамбура.

#### Література:

1. Бараненко Д.А., Борисова І.І. Обґрунтування технологічних параметрів виробництва стабільних при зберіганні функціональних інгредієнтів з топінамбура. Науковий журнал НДУ ІТМО. Серія «Процеси і апарати харчових виробництв». 2014. №. 4.

2. Спосіб виробництва цукатів з топінамбура: пат. 83283 Україна. № u201305222; заявл. 23.04.2013; опубл. 27.08.2013, Бюл. № 16.